

ころ柿を広めようの会

2班

要旨

二班では、能登の名産品である志賀町のころ柿の消費量が低下している現状を知り、能登のころ柿を若者たちに広め、ころ柿の知名度を上げることにより消費量を増加させ、能登の活性化を図ることを目的としている。ころ柿の消費量を増加させるために、二班は、ころ柿を用いたスイーツを試作し、若者に手軽に手にとってもらえて、かつ気に入ってもらえるレシピを作成して、地元のカフェと提携して、そのカフェにて私達の作ったレシピの料理を提供してもらうことを計画している。

1. 研究背景と目的

私達の班には志賀町出身の班員が多くいる。そのため志賀町についての地域課題を調べようと思ったところ、能登の名産品である志賀町のころ柿の消費量が低下している現状を知った。そこで私達は志賀町のころ柿を若者たちに広め、ころ柿の知名度を上げることにより消費量を増加させることを目的としている。また、志賀町のころ柿を求めて多くの人々が能登に訪れたり、多くの能登の人々が地域課題に対する意識を持ってもらうこと、能登半島地震により活気を失った能登の活性化を図ることを目的としている。

2. 調査・分析

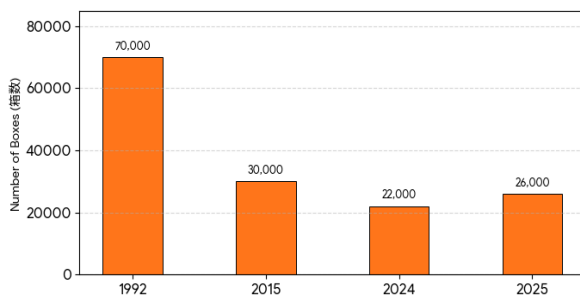


図1 志賀町のころ柿消費量の推移

図1より、志賀町のころ柿の消費量が著しく低下している事がわかる。また、志賀町の人口も減少していることが明らかになっている。

次に七尾高校3年生200人の間でのころ柿の知名度についてアンケートを取った。

①志賀町のころ柿を知っているか

このアンケートの結果、七高生の間でころ柿の知名度が低いという事実がわかった。このことより、ころ柿の知名度を広める

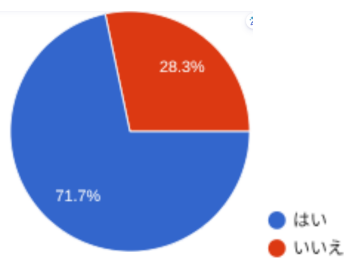
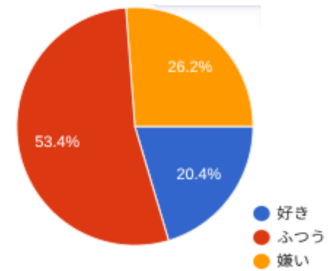


図2 アンケートの結果

対象は能登の若年層にしようと考えた。

②ころ柿は好きか

このアンケートの結果、ころ柿を好きだという人が20%ほどで、普通や嫌いだという人が多かったという事実がわ



かった。このことより、ころ柿を能登の人々に広めるためにはころ柿を嫌いだという人々の苦手意識を認識し、その苦手な部分を克服できるようなスイーツなどを提供することで、ころ柿を苦手という人に好きになってもらう必要があると考えた。

3. 解決に向けた提案と実践

ころ柿の消費量を増やすために、若者に知ってもらうほかに人口密度が多い場所で知って貰う必要がある。まず、金沢で知ってもらうほかにころ柿を知らない人が多い場所、例えば、東京や大阪など。このためには、大都市で公布することが大切だと思う。しかし、石川県の名産を石川県民に知ってもらうことがまず必要だと思うので、生産地である能登でころ柿の食べ方を改良して、他県に広めたい。その第一段階として、七尾でころ柿を使ったスイーツをカフェで提供し、ころ柿スイーツに対する反応を探っていく。

ころ柿スイーツ製作にあたり、私たちの班ではころ柿に合う食材を発見し、古老柿スイーツとして広めるのにふさわしい料理を試作した。

・試作の手順

- ①ころ柿を細かく切り刻む。
- ②切り刻んだころ柿を加熱し、裏ごしをしてペースト状のころ柿を作成。
- ③班員が持ち寄ったころ柿のスイーツにふさわしいと思う食材と、ペースト状のこ

ろ柿を合わせて試食し、ころ柿スイーツに合うレシピを模索する。



図4 ころ柿を切り刻む
図5 ころ柿を裏ごしする
図6 試食の様子

4. 考察

調査結果からなぜころ柿はあまり若い人に好まれていないのかを考察すると、甘すぎることで食感が良くないことが原因だと思う。食感が悪くなってしまう原因はころ柿を作る過程で柿内の水分を多量に飛ばしてしまうことにある。それによって羊羹のような深い甘みとネッチョリとした食感を生み出す。ころ柿を苦手だと思う人々はこの食感が苦手な人が多いのであろうと考える。

次に「松下農園の美味しい次郎柿」というサイトを参考にすると、ころ柿が若い人に好まれていないことがわかる。昔の人たちにとって砂糖は現代よりも安価なものではなく、チョコレートや砂糖菓子は高価だった。そのため各家庭にあるころ柿が最も身近で美味しい甘味だった。しかし、子どもは大人が感じない渋みや苦みを感じることが明らかになっている。

5. 今後の課題と展望

現在、市内にある中央茶廊さんというカフェの方と連絡を取り、ころ柿を使った新たなメニューについて話を進めている。以前行った試作ではチーズケーキやアイスクリーム、ヨーグルト、プリン、牛乳プリン、クラッカー、食パン、パンケーキ、ポテトチップスなど、さまざまなスイーツや食材と組み合わせた。それぞれをころ柿と合わせたときに見えてきた課題を下にまとめる。

・チーズケーキ

チーズケーキそのものの味が濃すぎたため、ころ柿の風味が消えてしまっていた。

・アイスクリーム

味自体は美味しかったが、冷たくてあまり味を感じることができなかった。

・ヨーグルト

甘みはちょうどよかったが、ころ柿は乾燥させてあるため少し硬かった。

・プリン、牛乳プリン

プリンが柔らかすぎて食感の違いが激しく少し食べにくかった。

・クラッカー

塩味とのバランスがとても良かったが、少しばさついていた。

・食パン

食感はちょうど良かったが、少し味が薄かった。

・パンケーキ

少し味が薄かったのと、食パンのほうが食感が合っていた。

- ・ポテトチップス

ポテトチップスの硬さで食感がプラスされておいしかった。また、塩味とのバランスがとても良かった。

これらの見解を踏まえ、中央茶廊さんと協議し新たなメニュー開発を行っていきたい。

その他の展望として、ころ柿の知名度が低いわけではなく、県外での売れ行きは良いため、県内での消費に着目してころ柿の消費を対策していき、ころ柿の良さを伝えるためにはどうしたらよいか考えていきたい。また、ころ柿味の商品を販売していくのではなく、ころ柿を付け足す形にすることで、甘味料のような甘さではなく、ポテトチップスの塩辛さの軽減に使用することができたりなど、プラスアルファとして使用していくことが良いと考えている。

6. 結論

今回の探究の結論として、ころ柿は意外にも多くの食材と合うことがわかった。今後は今回使用していない食材の中でもころ柿に合う食材を模索したり、中央茶廊さんと連絡を取り、ころ柿を使ったメニューの提供を目指していきたいと思っている。私たちの作ったころ柿スイーツが能登に広がり、これにより志賀町のころ柿に対する地域課題が解決されることを望んでいる。

7. 参考文献・協力団体

「能登志賀ころ柿」産地再生の取り組み
中能登農林総合事務所

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/nanaonourin/shuyou/documents/notoshika-korogaki.pdf>

https://xn--n8jub0ds90nlvg84d001bx3ah0s598ctdybulc.shop/kaki_like_old/

謝辞

協力団体 自家焙煎喫茶 中央茶廊様